

# CARDÁPIO MENSAL - ABRIL 2026

Nutricionista: Karla Keller Martins CRN3-37338

Refeição	Segunda-feira	Terça-Feira	Quarta-Feira 01/04	Quinta-Feira 02/04	Sexta-Feira 03/04
Lanche da Manhã			Suco Natural		
			Minichipa multigrãos	<b>AULAS SUSPENSAS</b>	<b>SEXTA-FEIRA SANTA</b>
			Fruta		
<b>Almoço</b>			Arroz Branco/Feijão Carioca		
<b>Prato Principal</b>			Omelete com queijo e tomate		
<b>Guarnição</b>			Berinjela refogada		
<b>Salada</b>			Alface		
<b>Sobremesa</b>			Fruta		
<b>Suco</b>			Suco Natural		
Lanche da Tarde			Suco Natural		
			Pão de batata enriquecido com linhaça		
			Fruta		
<b>Jantar</b>			Arroz Branco/Feijão Carioca		
<b>Prato Principal</b>			Almôndegas de carne		
<b>Salada</b>			Alface com tomate		
<b>Sobremesa</b>			Fruta		
<b>Suco</b>			Suco Natural		

**Cardápio sujeito a alterações.**

**Observação Importante:**

Cardápio sujeito a alterações devido à sazonalidade de produtos. Frutas da época como sobremesa.

Alguns alimentos irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança. Todos os salgados são assados ao forno, sendo assim livres de frituras.

Os sucos são naturais e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural.

# CARDÁPIO MENSAL - ABRIL 2026

Nutricionista: Karla Keller Martins CRN3-37338

Refeição	Segunda-feira 06/04	Terça-Feira 07/04	Quarta-Feira 08/04	Quinta-Feira 09/04	Sexta-Feira 10/04
<b>Lanche da Manhã</b>	Suco Natural	Suco Natural	Leite com chocolate	Suco Natural	Suco Natural
	Miniesfirra de carne	Bolo de cenoura	Bisnaga com queijo	Pão de queijo	Pão de forma com requeijão
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Almoço</b>	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Integral /Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca
<b>Prato Principal</b>	Isca suína ao forno	Filé de sobrecoxa ao forno	Bife grelhado	Hambúrguer caseiro	Frango em cubos ao molho
<b>Guarnição</b>	Mandioquinha com cenoura	Legumes refogado	Macarrão ao molho sugo	Batata palito assada	Mandioca assada
<b>Salada</b>	Alface com cenoura	Acelga	Repolho com tomate	Escarola com pepino	Salada colorida
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Suco</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
<b>Lanche da Tarde</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
	Bolo de queijo	Pão de leite com requeijão	Bolo de chocolate	Torrada com orégano e tomate	Enroladinho misto
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Jantar</b>	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Integral /Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca
<b>Prato Principal</b>	Frango assado	Tiras de carne bovina	Filé de frango grelhado	Filé mignon suíno em iscas	Carne desfiada
<b>Salada</b>	Alface com cenoura	Acelga	Repolho com tomate	Escarola com pepino	Rúcula com tomate
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Suco</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural

**Cardápio sujeito a alterações.**

### Observação Importante:

Cardápio sujeito a alterações devido à sazonalidade de produtos. Fruta da época como sobremesa.

Alguns alimentos irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança. Todos os salgados são assados ao forno, sendo assim livres de frituras.

Os sucos são naturais e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural.

# CARDÁPIO MENSAL - ABRIL 2026

Nutricionista: Karla Keller Martins CRN3-37338

Refeição	Segunda-feira 13/04	Terça-Feira 14/04	Quarta-Feira 15/04	Quinta-Feira 16/04	Sexta-Feira 17/04
<b>Lanche da Manhã</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	logurte de morango	Suco Natural
	Minipão de batata enriquecido com linhaça	Rap10 integral com queijo	Enroladinho misto	Minipizza	Sequillo caseiro
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Almoço</b>	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Preto	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca
<b>Prato Principal</b>	Rocamboles de carne	Lombo suíno no molho	Filé de frango grelhado	Carne louca	Estrogonofe de frango
<b>Guarnição</b>	Jardineira	Farofa de couve	Cenoura com batata	Chips de batata doce	Batata Palha
<b>Salada</b>	Beterraba ralada	Alface com pepino	Repolho roxo e tomate	Mix de folhas	Acelga com cenoura
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Suco</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
<b>Lanche da Tarde</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
	Tapioca com queijo	Pão de queijo	Bolo de cenoura	Minipastel de queijo assado	Pão com carne desfiada
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Jantar</b>	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Preto	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca
<b>Prato Principal</b>	Frango desfiado	Carne em cubos cozida	Omelete com queijo	Frango assado	Picadinho de carne
<b>Salada</b>	Beterraba ralada	Alface com pepino	Repolho roxo e tomate	Mix de folha	Acelga com cenoura
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Suco</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural

**Cardápio sujeito a alterações.**

### Observação Importante:

Cardápio sujeito a alterações devido à sazonalidade de produtos. Frutas da época como sobremesa.

Alguns alimentos irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança. Todos os salgados são assados ao forno, sendo assim livres de frituras.

Os sucos são naturais e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural.

# CARDÁPIO MENSAL - ABRIL 2026

Nutricionista: Karla Keller Martins CRN3-37338

Refeição	Segunda-feira 20/04	Terça-Feira 21/04	Quarta-Feira 22/04	Quinta-Feira 23/04	Sexta-Feira 24/04
Lanche da Manhã			Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
			Minipizza	Bolo banana	Pão de mandioquinha com queijo branco
			Fruta	Fruta	Fruta
<b>Almoço</b>	<b>AULAS SUSPENSAS</b>	<b>FERIADO</b>	Arroz Branco /Feijão Carioca	Arroz Branco /Feijão Carioca	Arroz Branco /Feijão Carioca
<b>Prato Principal</b>			Carne moída com legumes	Frango desfiado com milho e tomate	Lombo suíno assado
<b>Guarnição</b>			Macarrão à bolonhesa	Escarola refogada	Mix de legumes
<b>Salada</b>			Alface com cenoura	Beterraba cozida	Rúcula com tomate cereja
<b>Sobremesa</b>			Fruta	Fruta	Fruta
<b>Suco</b>			Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
Lanche da Tarde			Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural
			Torta integral de frango	Minipão de batata enriquecido com linhaça	Bolo colorido
			Fruta	Fruta	Fruta
<b>Jantar</b>			Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca
<b>Prato Principal</b>			Peito de frango ao molho	Carne em cubos	Macarrão à bolonhesa
<b>Salada</b>			Alface com cenoura	Beterraba cozida	Rúcula com tomate cereja
<b>Sobremesa</b>			Fruta	Fruta	Fruta
<b>Suco</b>			Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural

**Cardápio sujeito a alterações.**

### **Observação Importante:**

Cardápio sujeito a alterações devido à sazonalidade de produtos. Frutas da época como sobremesa.

Alguns alimentos irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança. Todos os salgados são assados ao forno, sendo assim livres de frituras.

Os sucos são naturais e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural.

# CARDÁPIO MENSAL - ABRIL 2026

Nutricionista: Karla Keller Martins CRN3-37338

Refeição	Segunda-feira 27/04	Terça-Feira 28/04	Quarta-Feira 29/04	Quinta-Feira 30/04	Sexta-Feira 01/05
<b>Lanche da Manhã</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	
	Miniesfirra	Pão com queijo ao forno	Minipizza	Cupcake de cenoura com granulado	
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
<b>Almoço</b>	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz integral/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	<b>Feriado</b>
<b>Prato Principal</b>	Picadinho de carne	Escondidinho de frango	Almôndega assada	Filé mignon suíno na panela	
<b>Guarnição</b>	Couve-flor com cenoura ao forno	Chips de batata doce	Acelga refogada	Batata rústica	
<b>Salada</b>	Agrião com pepino	Alface com tomate	Salada colorida	Vinagrete	
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
<b>Suco</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	
<b>Lanche da Tarde</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	
	Pão de mandioca com queijo	Bolo de laranja	Pão na chapa	Tapioca com queijo	
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
<b>Jantar</b>	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz integral/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	Arroz Branco/Feijão Carioca	
<b>Prato Principal</b>	Filé mignon suíno ao forno	Carne desfiada com pimentão	Isca de frango	Carne moída refogada	
<b>Salada</b>	Agrião com pepino	Alface com tomate	Salada colorida	Vinagrete	
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
<b>Suco</b>	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	Suco Natural	

**Cardápio sujeito a alterações.**

**Observação Importante:** Cardápio sujeito a alterações devido à sazonalidade de produtos. Frutas da época como sobremesa.

Alguns alimentos irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança. Todos os salgados são assados ao forno, sendo assim livres de frituras.

Os sucos são naturais e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural.